

Manuscript version: Author's Accepted Manuscript

The version presented in WRAP is the author's accepted manuscript and may differ from the published version or Version of Record.

Persistent WRAP URL:

<http://wrap.warwick.ac.uk/138411>

How to cite:

Please refer to published version for the most recent bibliographic citation information. If a published version is known of, the repository item page linked to above, will contain details on accessing it.

Copyright and reuse:

The Warwick Research Archive Portal (WRAP) makes this work by researchers of the University of Warwick available open access under the following conditions.

Copyright © and all moral rights to the version of the paper presented here belong to the individual author(s) and/or other copyright owners. To the extent reasonable and practicable the material made available in WRAP has been checked for eligibility before being made available.

Copies of full items can be used for personal research or study, educational, or not-for-profit purposes without prior permission or charge. Provided that the authors, title and full bibliographic details are credited, a hyperlink and/or URL is given for the original metadata page and the content is not changed in any way.

Publisher's statement:

Please refer to the repository item page, publisher's statement section, for further information.

For more information, please contact the WRAP Team at: wrap@warwick.ac.uk.

[61'509 Zeichen]

Adresse des Autors:

Prof. Dr. Beat Kümin

Department of History

University of Warwick

Coventry CV4 7AL

U.K.

b.kumin@warwick.ac.uk

English Abstract

[599 Zeichen]

Surveying perceptions and repercussions of early modern public drinking, this essay discusses, first, the general consumption framework c.1400-1800; second, evidence for excess and links to crime; third, economic and cultural services. While problems of sources and perspective complicate assessments, it is suggested that – compared to more recent times – the ambivalent picture includes distinctive factors such as the greater social and fiscal relevance of public houses, the absence of cheap mass retailing (especially of spirits) as well as relatively higher levels of Church and peer control.

Wirtshäuser auf dem Prüfstand.

Zur sozialen Ambivalenz öffentlicher Trinkkulturen in der Frühen Neuzeit

Beat Kümin

1. Einleitung

In der Frühneuzeitforschung hat sich das öffentliche Trinken zu einem prominenten Thema entwickelt. Nach einigen Überblicksdarstellungen der älteren Kulturgeschichte sowie sozial- und wirtschaftshistorisch orientierten Pionierstudien der 1980er Jahre¹ rückten im verstärkten Austausch mit historischer Anthropologie Aspekte wie das Spannungsfeld zwischen Berauschung und Disziplinierung in den Vordergrund.² Soziabilitätsrituale, Geschlechterrollen, Ehrkonzepte und humoraltheoretische Vorstellungen fanden besondere Beachtung und dazu traten räumliche Zugänge, insbesondere die Bedeutung der Wirtshäuser als Kommunikationszentren in Stadt und Land.³ Diese Entwicklungen reflektieren ein zunehmend interdisziplinäres und epochenübergreifendes Interesse am Alkoholkonsum, das sich 2010 auch in der Bildung eines *Drinking Studies Network* niederschlug.⁴ Jüngste Tendenzen weisen in die Richtung einer umfassenderen und vergleichenden Betrachtung des Konsums von Genuss- und Rauschmitteln, einschliesslich der Kolonialwaren Tabak,

¹ Ossip D. Potthoff/Georg Kossenhaschen, *Kulturgeschichte der deutschen Gaststätte*, [Berlin 1933] Hildesheim 1996; Adam Maurizio, *Geschichte der gegorenen Getränke*, Wiesbaden 1970 [Berlin 1933]; Peter Clark, *The English Alehouse: A Social History 1200-1800*, London 1983; Hans Conrad Peyer, *Gastfreundschaft, Taverne und Gasthaus im Mittelalter*, München 1983; Thomas Edward Brennan, *Public Drinking and Popular Culture in Eighteenth-Century Paris*, Princeton 1988.

² Zur graduellen Ächtung der Berauschung im frühneuzeitlichen Staatsbildungs-/Zivilisationsprozess und der sozialen Konstruktion der Alkoholsucht von Unterschichten um 1800 vgl. Hasso Spode, *Die Macht der Trunkenheit. Kultur- und Sozialgeschichte des Alkohols in Deutschland*, Opladen 1993. Ein Vergleich der städtischen Trinkkulturen von Manchester und Aachen aus der Perspektive der historischen Volkskunde in Gunther Hirschfelder, *Alkoholkonsum am Beginn des Industriezeitalters (1700-1850). Vergleichende Studien zum gesellschaftlichen und kulturellen Wandel*, 2 Bde, Köln 2003-4.

³ B. Ann Tlusty, *Bacchus and Civic Order. The Culture of Drink in Early Modern Germany*, Charlottesville 2001 [deutsche Ausgabe: *Bacchus und die bürgerliche Ordnung. Die Kultur des Trinkens im frühneuzeitlichen Augsburg*, Augsburg 2005]; Susanne Rau/Gerd Schwerhoff (Hg.), *Zwischen Gotteshaus und Taverne: Öffentliche Räume in Spätmittelalter und Früher Neuzeit*, Köln 2004.

⁴ <https://drinkingstudies.wordpress.com/> (Zugriff: 01/04/2020); für die Moderne vgl. zuletzt Thomas Thurnell-Read (Hg.), *Drinking Dilemmas: Space, Culture and Identity*, London 2018.

Schokolade, Tee und Kaffee, wobei in Bezug auf Letztere auf eine bereits umfangreiche Spezialliteratur zurück gegriffen werden kann.⁵

Dieser Aufsatz versucht einen Überblick über die vielfältigen Wahrnehmungen und sozial ambivalenten Auswirkungen des öffentlichen Trinkens zwischen ca. 1400 und 1800 zu geben. Gilt es angesichts von Belegen für Exzess, Gewaltanwendung und obrigkeitlicher Überwachung die schädlichen Elemente zu betonen? Müssten umgekehrt Geselligkeit, Arbeitsplätze und das hohe Steueraufkommen des Gastgewerbes positiv hervorgehoben werden? Im Folgenden sollen die gesundheitlichen und ökonomischen Negativeffekte berauschender Getränke keinesfalls verharmlost aber das Gesamtbild durch die Einbeziehung weiterer sozio-kultureller Gesichtspunkte differenziert werden.⁶ Für eine Epoche ohne Konsumstatistiken und Massenumfragen wäre es vermessen, eine quantitative Analyse anzustreben und aufgrund kontrastierender Perspektiven und Interessen wird auch kein allgemeingültiges Verdikt möglich sein. Die Diskussion fokussiert daher auf qualitative Beobachtungen aus Quellen wie Wirtshausverzeichnissen, Reiseberichten, Gerichtsakten und Ego-Dokumenten aus dem ehemaligen Heiligen Römischen Reich Deutscher Nation, insbesondere dem (katholischen) Herzog- bzw. Kurfürstentum Bayern und der (reformierten) Stadtrepublik Bern, neben einigen Ausblicken auf andere Regionen wie England.⁷ Zunächst wird die epochenspezifische Ausprägung der Trinkkulturen skizziert. In einem zweiten und dritten Teil rücken Beispiele von sozialen Kosten und Nutzen in den Vordergrund. Die Untersuchung schliesst mit einer ersten Abwägung der gesellschaftlichen Implikationen für die Vormoderne und einigen längerfristig vergleichenden Gedanken.

2. Getränke, Schankstätten und Konsumenten

Das vormoderne Europa prägten nicht nur politische, wirtschaftliche und konfessionelle Differenzen, es gab auch einen Getränkeäquator. Vereinfacht gesagt dominierte im Norden und Osten das Bier, im Westen und Süden der Wein, dazu kamen Regionen in denen Apfel-

⁵ *Phil Withington/Angela McShane (Hg.)*, *Cultures of Intoxication*, Oxford 2014; *Brian Cowan*, *The Social Life of Coffee. The Emergence of the British Coffeehouse*, New Haven 2005; *Christian Hochmuth*, *Globale Güter – lokale Aneignung. Kaffee, Tee, Schokolade und Tabak im frühneuzeitlichen Dresden*, Konstanz 2008.

⁶ Dies in Anlehnung an die Pionierstudien in *Mary Douglas (Hg.)*, *Constructive Drinking. Perspectives on Drink from Anthropology*, Cambridge 1991.

⁷ Zu den relevanten Beständen und ihrer Interpretation vgl. die Sammlung der auf Englisch übersetzten Quellen in *Beat Kümin/B. Ann Tlusty (Hg.)*, *Public Drinking in the Early Modern World. Voices from the Tavern*, Bd. 2-3: *Holy Roman Empire*, London 2012.

und vereinzelt noch Honigwein verbreitet waren. Die im 16. Jahrhundert beginnende kleine Eiszeit verschob die Grenzlinie weiter südlich, so dass etwa Bayern aus klimatischen Gründen fast vollständig in die Bierzone rutschte.⁸ Die fässerweise Verteilung an Gross- und Kleinkunden erfolgte durch Produzenten, Feudalherren und Händler, wobei beim Wein die beliebtesten Sorten für kaufkräftige Abnehmer z.T. über grosse Distanzen transportiert wurden, beim Bier bis zum Aufkommen industrieller Kühltechniken die Haltbarkeit problematisch blieb. Zum – zumindest in vermögenden Schichten sicher substantiellen – „privaten“ Konsum in Haushalten und Institutionen fliessen die Informationen eher spärlich. Gelegentlich lassen sich Rechnungsbücher von Adels- / Patrizierfamilien oder Klöstern und Spitälern auswerten, dazu kommen Hinweise aus Tagebüchern und – im Spezialfall Luthers – Aufzeichnungen von Tischgesprächen.⁹ Die Abgabe von Getränken im Rahmen von Arbeitsverhältnissen, z.B. an Tagelöhner, wäre ebenfalls zu beachten.¹⁰ „Typische“ Konsummengen sind notorisch schwierig zu rekonstruieren, gibt es doch nicht nur schichten-, geschlechter- und situationsspezifische Variablen zu beachten, sondern auch die Frage nach der Stärke der Getränke. Die für die Moderne übliche Einheit des Reinalkoholgehalts erweist sich aus zwei Gründen als problematisch: erstens bleibt meist unbekannt, welches Volumen historische Bier-/Weinsorten aufwiesen (es gibt starke Anzeichen dafür, dass sie in der Praxis verdünnt wurden¹¹), zweitens ist „Alkohol“ selbst ein anachronistisches und erst in der Neuzeit genauer definiertes Konzept. In der einschlägigen Forschung herrscht aber ein breiter Konsens, dass zumindest mengenmässig sehr viel Wein und Bier getrunken wurde. Ein Pro-Kopf Tageskonsum von 1.5 l. scheint für das 16. Jahrhundert nicht ungewöhnlich; zwischen 1700-1800 dürfte der Durschnitt auf etwa 1 l. gesunken sein.¹² In der Zwischenzeit hatte sich das Getränkespektrum im Zuge der entstehenden Konsumgesellschaft beträchtlich erweitert. Auf der einen Seite ermöglichte die Destillierungstechnologie ab dem späten 16. Jahrhundert

⁸ Ein Indiz war die drastische Abnahme von Weinwirten im Laufe des 17. Jh., so in Schärding von einst 36 auf 4, wogegen in Ried die Zahl der Weissbierzapfler von 2 auf 14 anstieg: *Carl A. Hoffmann*, *Landesherrliche Städte und Märkte im 17. und 18. Jahrhundert*, Kallmünz 1997, 251.

⁹ Einen quantifizierenden Vergleich recht unterschiedlicher englischer, italienischer und französischer Quellen versucht *Lynn Martin*, *Alcohol, Violence and Disorder in Traditional Europe*, Kirksville 2009, Kap. 3 (mit pro-Kopf Jahresverbrauchsziffern von z.T. weit über 300 l.). Einblicke in die gastfreundlichen Tafel des Wittenberger Reformators, dessen Gattin Katharina von Bora u.a. eine Hausbrauerei betrieb, bieten: *D. Martin Luthers Werke*, Weimarer Ausgabe, Abt. 2: Tischreden, Bd. 1-6, Weimar 1912-21.

¹⁰ *Craig Muldrew*, *Food, Energy and the Industrious Revolution: Work and Material Culture in Agrarian England, 1550–1780*, Cambridge 2011.

¹¹ Den hohen Anteil von verdünntem „small beer“ in England betont etwa *Clark*, *Alehouse*, 109.

¹² Vgl. *Ulf Dirlmeier*, *Untersuchungen zu Einkommensverhältnissen und Lebenshaltungskosten in oberdeutschen Städten des Spätmittelalters*, Heidelberg 1978, 324-7; *Roman Sandgruber*, *Die Anfänge der Konsumgesellschaft*, München 1982, 182-9. Regionale Unterschiede mit einer Spitzenrolle Italiens betont *A. Martin*, *Violence*, 42-79; Das von Susan Flavin am Trinity College, Dublin, geleitete ERC Grossprojekt zu „Food, Culture and Identity in Ireland, 150-1650“ dürfte zu vielen Aspekten weitere Erkenntnisse bringen.

die Produktion hochprozentiger Spirituosen, die sich v.a. in nördlichen und östlichen Regionen Europas rasch verbreiteten, auf der anderen Seite begann im 17. Jahrhundert der Siegeszug der „nüchternen“ Alternativen von Kaffee, Tee und Schokolade. Angesichts der graduell steigenden Auswahlmöglichkeiten für Verbraucher wird die Frage nach den sozialen Kosten und Nutzen einzelner Optionen im Fortlauf der Zeit immer komplexer. Hier sollen die über den gesamten Zeitraum konsumierten gegorenen Getränke im Vordergrund stehen.

Vergleichsmässig zahlreich und differenziert sind die Quellen zum Wirtshauskontext, wo kleinere Masseinheiten zum unmittelbaren Verbrauch ausgeschrieben wurden. Als allgemein zugängliche Orte mit entsprechendem Begegnungs- und Spannungspotential standen sie unter besonders intensiver Beobachtung der Obrigkeiten. Zudem betonen jüngste Studien, so weit hier generelle Aussagen überhaupt möglich sind, dass bei den Trinkmotivationen das gesellige Moment vor Faktoren wie Berausung oder der Flucht aus dem Alltag einzustufen sei.¹³ Seit dem Spätmittelalter gab es im Gebiet des alten Reiches zehntausende von Schankstätten, auf dem flachen Land typischerweise eine pro 300-400 Einwohner, in den Städten in deutlich grösserer Dichte. Das breite Spektrum von Typen und Bezeichnungen lässt sich in zwei Hauptkategorien mit unterschiedlichen Schwerpunkten bündeln: die auf den Getränkekonsum von Anwohnern konzentrierten Schenken, Zäpfler oder Pinten *einerseits* (Abb. 1) und die zusätzlich Mahlzeiten und Unterkunft sowie Stallungen für Reisende anbietenden Herbergen oder Tafern / Tavernen *andererseits* (vgl. Abb. 3-5).¹⁴ Wurde die Frühe Neuzeit im Anschluss an einflussreiche Konzepte wie den Zivilisationsprozess und die Verdrängung der Frauen aus der öffentlichen Sphäre lange mit Proletarisierungs- bzw. Maskulinisierungstendenzen im Gastgewerbe assoziiert,¹⁵ zeichnen die meisten Forscher mittlerweile ein differenzierteres Sozialprofil. In Wirtshausvisitationen der Grafschaft Lippe um 1800, zum Beispiel, lässt sich keine Über- oder Untervertretung bestimmter Gruppen konstatieren und – wenn sie sich aus Reputationsgründen auch hüteten, alleine / nachts / mit Fremden oder im Übermass zu trinken – so waren weibliche Gäste keine Seltenheit, etwa in Begleitung ihrer Gatten oder im Rahmen der familiären / kommunalen Festkultur.¹⁶

¹³ Mark Hailwood, *Alehouses and Good Fellowship in Early Modern England*, Woodbridge 2014.

¹⁴ Zu Betriebszahlen und Terminologie siehe Beat Kümin, *Drinking Matters. Public Houses and Social Exchange in Early Modern Central Europe*, Basingstoke 2007, Kapitel I.1.

¹⁵ Richard van Dülmen, *Die Entstehung des frühneuzeitlichen Europa*, Frankfurt 1982, 208; Beatrix Bener, *Männerort Gasthaus. Öffentlichkeit als sexualisierter Raum*, Frankfurt 1997 8, 11, 151.

¹⁶ Roland Linde, *Ländliche Krüge. Wirtshauskultur in der Grafschaft Lippe im 18. Jahrhundert*, in: Stefan Baumeier/Jan Carstensen (Hg.), *Beiträge zur Hauskunde und Hausforschung*, Detmold 1995, 7-50; Kümin, *Drinking Matters*, 70-4; Tim Reinke-Williams, *Women, Ale and Company in Early Modern London*, in: *Brewery History* 135 (2010), 88-106.

[BKABB01 hier einfügen, halbseitig]

Abb. 1: Schild einer Pintenschenke im Bodenseeraum (um 1800). Steckborn, Museum im Turmhof. Reproduziert mit freundlicher Genehmigung.

3. Trinker, Schläger und Delinquenten

Was also waren die sozialen Kosten und Gefahren? Viele Aspekte – so die Verminderung von Arbeitsproduktivität oder langfristige körperliche bzw. psychische Schäden – lassen sich nur als allgemeine Risiken anführen, für die Zeitperiode aber nicht präzisieren. Aus der Palette konkreter fassbarer Elemente seien hier übermässiger Konsum sowie mit dem Trinken in Verbindung gebrachte Gewaltakte und andere kriminelle Handlungen näher betrachtet.¹⁷

Klagen über exzessives Trinken finden sich von der Antike bis in die Gegenwart. In der frühen Neuzeit gehörten Prediger, Gelehrte und andere Elitenvertreter zu den prominentesten Kritikern. Beim Klerus dominierten religiös motivierte Warnungen vor Gotteszorn und Verdammung. Luther etwa zog 1539 eine klare Grenzlinie zwischen einem harmlosen „trüncklein“ (also statthaftem moderatem Konsum) und sündhafter Völlerei (er nennt es säuisches „in sich giessen und wider von sich geben“), während auf katholischer Seite ein Tiroler Sittentraktat die Trinkstube 1610 als „Hauß der Vbertretung der Gebott GOTTES / vnd der Christlichen Catholischen Kirchen“ stigmatisierte (Abb. 2).¹⁸ Später gewannen soziale und utilitaristische Kriterien grösseres Gewicht. Angesichts der wachsenden Verbreitung billiger Spirituosen sorgten sich Beobachter aus höheren Schichten – im 18. Jahrhundert etwa angesichts des englischen *gin craze* oder der steigenden Beliebtheit von Wodka in Polen – um die Verelendung der Unterschichten und die Gefährdung hergebrachter Geschlechterrollen durch dem Trunk zugeneigte Frauen.¹⁹ Geläufig waren auch Aussagen zu

¹⁷ Wichtige Einsichten dazu in Robert Muchembled, *La violence au village. Sociabilité et comportements populaires en Artois du XVe au XVIIe siècles*. Brüssel 1989; und Michael Frank, *Dörfliche Gesellschaft und Kriminalität. Das Fallbeispiel Lippe 1650 – 1800*, Paderborn 1995. Zum Forschungsstand zuletzt James Sharpe, „In drink and very abusive“: Alcohol and violence in early modern Cheshire, in: Justus Nipperdey/Katharina Reinholdt (Hg.), *Essen und Trinken in der Europäischen Kulturgeschichte*, Münster 2016, 131–44.

¹⁸ Martin Luther, Predigt am Sonntag Exaudi, I Petri 4, 8 ff. (18. Mai 1539), in: Ders., *Werke. Kritische Gesamtausgabe* (Weimarer Ausgabe), Bd. 47, Weimar 1912, 757–771, 761f. Hippolytus Guarinonius, *Die Grewel der Verwüstung Menschlichen Geschlechts* [1610], Nachdruck Bozen 1993, 828. Siehe auch die sog. Teufelsliteratur, v.a. Matthäus Friderich, *Wider den Sauffteufel* [1552], in: Ria Stambaugh (Hg.), *Teufelsbücher in Auswahl*, Berlin 1980, 1–114.

¹⁹ Die wohl bekannteste Visualisierung der englischen Verhältnisse ist der dramatische Kupferstich „Gin Lane“ von William Hogarth (1751), dem der Künstler zudem in „Beer Street“ den weniger bedenklichen Konsum fermentierter Getränke gegenüber stellte: <https://www.tate.org.uk/art/artworks/hogarth-gin-lane-t01799> (Zugriff 01/04/2020); den Kontext erhellt Jessica Warner, *Craze: Gin and Debauchery in an Age of Reason*, London

regionalen Unterschieden in der Reiseliteratur, wobei in dieser Quellengattung anekdotische Impressionen und kulturelle Vorurteile recht holzschnittartige Verbindungen eingingen. So praktizierten für den Engländer Fynes Morrison 1617 die Eidgenossen

for drinking ... farre lesse excesse then the Saxons, somewhat lesse then they of vpper *Germany*. They haue strict lawes to imprison Drunkards for a yeere, and at solemne feasts, the vulgar sort are admonished to behaue themselues modestly, yet drunkenness hath such patronage among the best sort, as it cannot be banished. They bragge of their ancient temperance, and say, that excesse came into the Commonwealth, together with the accepting of military stipends from forraigne Princes.²⁰

Hier schien dem Beobachter das Problem bei der Verantwortungslosigkeit der obersten Schichten einer weitgehend klientelistisch strukturierten Gesellschaft zu liegen, deren zuvor sittsames Verhalten durch den Zufluss ausländischer Gelder korrumpiert worden war.

Die Intensität des Sittendiskurses musste nicht unbedingt mit der Konsummenge korrelieren. Soweit rekonstruierbar war der Pro-Kopf Verbrauch im frühneuzeitlichen Italien höher als in England; kulturelle Faktoren wie die Ausbildung eines calvinistisch-asketischen Puritanismus führten dort aber zu einer viel heftigeren Debatte um die Konsequenzen des exzessiven Trinkens.²¹ Am weitesten ging im Reich das Schleithemer Bekenntnis der frühen Täufer, laut dem zur Vermeidung vor Kontamination eine strikte Absonderung von allem Nicht-Christlichen – dazu zählten auch die „Weinhäuser“ – geboten war.²² Aus damaliger medizinischer Sicht veränderte jede Einnahme von Flüssigkeiten das humorale Gleichgewicht, wobei die sogenannten Sanguiniker berauschende Getränke relativ gut, Männer mit phlegmatischer Disposition (die zu unkontrollierter Verschüttung überschüssiger Körpersäfte neigten) sowie das – gemäss der Lehrmeinung mit einer instabileren Konstitution ausgestattete – weibliche Geschlecht Wein und Bier schlechter vertrugen.²³ Auf der

2004. Zu Polen siehe den Beitrag von Dorota Dias-Lewandowska in *Dies./Laura Fenton/Sam Goodman/Beat Kümin*, *Altered States: Changing Conditions of Excess in European Drinking Cultures*, in: Geoffrey Hunt/Tamar Antin/Vibeke Asmussen Frank (Hg.), *The Routledge Handbook of Intoxicants and Intoxication*, London [in Vorbereitung].

²⁰ *Fynes Moryson*, *An itinerary ... containing His Ten Yeeres Travell Throgh The Twelve Domjnions of Germany, Bohmerland, Sweitzerland ..., England etc.* [1617], 3 Teile, Facsimile Druck, Amsterdam 1967, Teil 3, Buch 2, Kap. 3, 91.

²¹ *Martin*, *Violence*, 42-79.

²² Schleithemer Artikel (1527), Nr. 4: *Hans Steubing* (Hg.), *Bekenntnisse der Kirche*, 2. Aufl., Wuppertal 1997, 261f.

²³ *Thlusty*, *Bacchus*, Kap. „The drunken body“, mit zeitgenössischen Illustrationen verschiedener Temperamente.

empirischen Ebene wiederum bilden Trunkenheitsfälle einen quantitativ signifikanten Bestandteil lokaler Kriminalakten, insbesondere in den nach der Reformation stark für Sittenzucht sensibilisierten protestantischen Konsistorien. Im bernischen Neuenegg wurde das Ehepaar Flühmann 1650 „wegen langes übersitzens v. wýntrinckens im Wirthshus“ von den Chorrichtern gebüsst, der Gatte überdies weil er „die gab Godtes den wýn mißbrucht mit verschüttung eines glaßes“, allerdings nur aus Versehen. Bei schlimmeren, bewussten und wiederholten Vergehen kam es zu Inhaftierungen, in Extremfällen – wo exzessives Trinken den gesamten Familienhaushalt gefährdete – gar zum ehrenrührigen Ausschluss aus der Gaststättengeselligkeit. In der etwas weiter östlich gelegenen Herrschaft Worb wurden Benedict Jegerlehner auf Ersuchen seiner Pfarrgemeinde 1789 „die wirths= und pintenschenkhäuser richterlich verboten“, mit der nachdrücklichen Instruktion an alle Gastgeber „daß ihme keinerleý getränck, weder um das geld, noch auf borg gegeben werden solle“.²⁴

[BKABB02 hier einfügen, halbseitig]

Abb. 2: „Herr Peeckelhaering“, Kupferstich von Jonas Suyderhoef nach einem Gemälde von Frans Hals (ca. 1630-40). Die „Salzhering“ Figur, die – laut der Bildunterschrift – permanent frisches Bier zur Labung der trockenen Kehle brauchte, repräsentierte in Kunst und Komödien des 17. Jahrhunderts die Untugend der Maßlosigkeit. Rijksmuseum, Amsterdam, RP-P-OB-60.667; hochaufgelöste Reproduktion verwendet mit freundlicher Genehmigung. [NB: das Rijksmuseum erbittet eine Kopie des publizierten Aufsatzes.]

Kurz nach 1500 wählte Hieronymus Bosch das Motiv einer Wirtshausschlägerei zur Illustration der Todsünde des Zornes.²⁵ Gewaltakte wurden zweifellos oft in oder um Gaststätten verübt; im bayerischen Landgericht Starnberg waren es mindestens 30 % aller für das 18. Jahrhundert dokumentierten Raufhändel. Allerdings kam es dort nur in relativ wenigen Fällen (18 %) zu gravierenden Verletzungen, bei den restlichen scheint es sich um eher rituelle oder um von den Umstehenden im Zaum gehaltene Auseinandersetzungen gehandelt zu haben.²⁶ Die jüngere Frühneuzeitforschung sieht Gewaltkonflikte zudem weniger als direkte, physiologisch erklärbare Konsequenzen des Trinkens, sondern verweist

²⁴ Neuenegg, Gemeindearchiv, Chorgerichts-Manuale, 31. März 1650; Konolfingen, Bezirksarchiv, A 43: Publikationenbücher Worb 1777-1801, S. 130 f. (1789).

²⁵ Tafel mit den sieben Todsünden (ca. 1505-10): Madrid, Museo del Prado, P002822 (einsehbar auf <https://www.museodelprado.es/>; Zugriff 01/04/2020).

²⁶ Bernhard Müller-Wirthmann, Raufhändel: Gewalt und Ehre im Dorf, in: Richard van Dülmen (Hg.), Kultur der einfachen Leute, München 1983, 79–111. Nicht weniger als 46 % aller Totschläge im frühneuzeitlichen Artois ereigneten sich im / beim Wirtshaus bzw. auf dem Heimweg: Muchembled, La violence au village, 200; und im Heidener Gogericht der Grafschaft Lippe betrafen 1680-1790 gar 60 % aller angeklagten Gewaltdelikte Vorgänge in Gaststätten: Linde, Krüge, 40.

auf kulturspezifische Reaktionsmuster und insbesondere auf die in einer face-to-face Gesellschaft imperative Verteidigung der persönlichen Ehre. Wirtshausbetreiber und -besucher bewegten sich auf einer Art Bühne und sahen sich bei vor Publikum erfolgten Beleidigungen oder sonstigen Angriffen zu einer unmittelbaren, notfalls auch handgreiflichen Verteidigung ihres guten Rufes herausgefordert.²⁷ Waren bei Männern persönliche und berufliche Redlichkeit, Virilität sowie die Fähigkeit, einen Haushalt ernähren bzw. kontrollieren zu können, von zentraler Bedeutung, stand bei Frauen das Sexualverhalten im Vordergrund. Einen vielschichtigen – Aspekte wie Untreue, Ehekonflikte, familiäre Ehre, Gewalt und skandalöses Benehmen – umfassenden Fall behandelte das Neuenegger Chorgericht 1650. Laut dem Protokoll einer ersten Anhörung klagte die Wirtin der Bären-Taverne gegen ihren Mann,

wie daß er sie kurtz zu(o) vor mit worten vnd schlegen sehr übel tractiert, auß anlaß einer Dirnen so er solle zu(o) lieb ghebt han[. D]a sie nun als sein ehefrauw sollche gebärden beÿm Tisch mit der Dirnen veru(e)bt gesehen sie es geandet, [indem] sie nach herben Worten auch mit Streichen über die Dirn grahten wöllen, ja mit einem mäßere vff sie zu(o)fahen [etc.] Vff welches der Wirth sie die Wirthin geschlagen, gestoßen, mit Fu(e)ßen treten solle haben, ja benantlich ihre ein Zand außgstoßen: dergstalt, daß sie z'Beth sich legen muß vnd etliche mal blut [gespien habe usw.] Welicher Klag weil der Whirth ihr ehman nit anredt noch gständig sÿn wöllen; sie aber vff die Kundtschafft mächtig trug, ist ihre solche zu(o) stellen vff nächsten Chorgerichts-tag erlaubt worden.

[An einem zwei Monate später angesetzten Folgetermin widersprachen die aufgegebenen Zeugen der Klägerin dann insofern, als] sie die Wirthin ihrem ehman böß [und] schandtlich wort wegen geringen Ursachen geben [und ihr Mann Philipp Bader ihr lediglich einen „Str[e]ich“ versetzt habe.] Weil derowegen nun augenscheinlich, daß die Wirthin [aus Sicht des Gerichts] in mehrerem Fähler; er aber auch einen anlaß gewesen mit Beÿsitzen zu(o) einer Dirnen: ja sie beide sonst ein ergerliches gottloses Leben fu(e)hren; als sind sie zu(o) einer namhafften V(e)rthin [d.h. einem Wirtshausmahl] dem Hr. Vogt v. beÿwesenden Hrn Chorrichtern; und d. Zeügen zu(o) bezahlen erkannt worden.²⁸

²⁷ Lynn Martin interpretiert Reaktionen auf Alkoholkonsum als kulturell „learned behavior“: Violence, 1. Zur Virulenz der persönlichen Ehre generell: Klaus Schreiner/Gerd Schwerhoff (Hg.), *Verletzte Ehre. Ehrkonflikte in Gesellschaften des späten Mittelalters und der frühen Neuzeit*, Köln 1995; spezifisch zum Wirtshauskontext: Tlusty, Bacchus, 126-33, und Beat Kümin, *Friede, Gewalt und öffentliche Räume: Grenzziehungen im alteuropäischen Wirtshaus*, in: Claudia Ulbrich, Claudia Jarzebowski and Michaela Hohkamp (Hg.), *Gewalt in der Frühen Neuzeit*, Berlin 2005, 130-9.

²⁸ Neuenegg, Chorgerichts-Manuale, Bd. 1, 12. November 1650 und 26. Januar 1651.

Die Gastgeber standen zudem im Spannungsfeld zwischen dem in zahllosen Mandaten festgehaltenen Friedens-/Aufsichtsgebot und kommerziellen Eigeninteressen. Ein im 18. Jahrhundert erschienenes „Betrugs-Lexicon“ warf ihnen vor, dass sie „alle die in ihren Häusern beym Trunck vorgehende Schand- und Schlägerey-Händel vertuschen und der Obrigkeit verschweigen, damit solche nicht an das Licht kommen, noch ihre Gäste gestraft werden mögen“.²⁹

Weitern wir den Blick auf Kriminalität allgemein, so konnte gut und gerne ein Drittel aller vor lokalen Gerichten verhandelten Fälle einen expliziten Wirtshausbezug haben.³⁰ Englische Quellen legen allerdings nahe, dass es sich meist um (aus heutiger Sicht) weniger schwere Vergehen – Geldspiel, Gelegenheitsdiebstahl, Übertretung von Gaststättenmandaten – handelte, oft auch um Bereiche – zum Beispiel Fluchen/Gotteslästerung oder aussereheliche Sexualität³¹, die heute nicht mehr verfolgt würden. Vor allem scheint die organisierte Kriminalität, abgesehen vielleicht vom bandenmässigen Ausbeuten Reisender durch Strassenräuber, noch wenig verbreitet gewesen zu sein.³² Auch bei den Wirten waren Verstösse gegen obrigkeitliche Betriebsauflagen wie Preise und Öffnungszeiten viel häufiger als etwa Hehlerei, Zuhälterei oder Übergriffe auf Hab und Gut oder gar das Leben ihrer Besucher; letzteres trotz einem Genre von alarmistischen Traktaten wie Thomas Deloneys „Thomas of Reading“ (1612), wonach im Gasthaus Strauss von Colnbrook (Buckinghamshire) mehrere Übernachtungsgäste durch eine Art Falltür aus ihren Betten in einen darunter liegenden Raum gekippt und dort ermordet worden seien.³³

Uneindeutig fällt der Befund sodann im Bereich der Subversion aus. Mindestens seit dem grossen Bauernkrieg von 1524-26 (Abb. 3) befürchteten Behörden, dass in geselliger Runde artikulierte Kritik an politischen oder wirtschaftlichen Missständen leicht zu passiver oder aktiver Widerstandsleistung, wenn nicht gar Revolten führen könnte. Die gegen den Fürstabt von St. Gallen rebellierenden Toggenburger etwa versammelten sich 1725 „in Tavernen und

²⁹ Ausgabe von 1710 zit. nach: Ulla Heise, *Der Gastwirt*, Leipzig 1993, 116.

³⁰ Zur Bandbreite in ausgewählten Fallstudien siehe *Kümin*, *Drinking Matters*, 134-5.

³¹ Laut seinem Tagebuch suchte und fand der verheiratete Samuel Pepys sexuelle Abenteuer v.a. in Wirtshäusern; siehe z.B. den Eintrag für 15. November 1664. Zum Themenkreis allgemein: A. Lynn Martin, *Alcohol, Sex and Gender in Late Medieval and Early Modern Europe*, Basingstoke 2001.

³² Peter Clark, *Alehouses and Alternative Society*, in: Donald Pennington/Keith Thomas (Hg.), *Puritans and Revolutionaries*, Oxford 1978, 47-72.

³³ Die spektakuläre Geschichte wird noch heute auf der Webseite des Gasthauses verbreitet: <https://www.theostrichcolnbrook.co.uk/history> (Zugriff 01/04/2020).

Schenckhäusern an abgelegenen Orth zue geheimen Rottier= und Zuesammenkünfften“.³⁴ Als stark von (indirekten) Steuern belastete Bürger mit ausgezeichneten sozialen Kontakten galten Wirte zudem als potentielle Rädelsführer – der 1810 für seine Rolle im Tiroler Freiheitskampf hingerichtete Andreas Hofer, Gastgeber im Passeiertal, liefert das wohl bekannteste historische Beispiel.³⁵ James C. Scott hat direktem obrigkeitlichen Zugriff entzogene Trinkstuben in ähnlicher Weise als *social sites* konzeptualisiert, wo es unterdrückten Schichten möglich sei, relativ frei mit ihresgleichen zu kommunizieren und dabei ein sonst kaum wahrnehmbares *hidden transcript* zu artikulieren.³⁶ Dagegen zu halten ist laut James Brown die Tendenz frühneuzeitlicher Gemeinwesen, alle ihre Mitglieder einer informellen sozialen Kontrolle zu unterstellen. So wie sich Nachbarn ständig gegenseitig beobachteten, z.B. mit Blick auf Besucher oder auffällige Verhaltensmuster, nahmen Wirtshausgäste in seiner Fallstudie – der englischen Hafenstadt Southampton – genau zur Kenntnis, wer mit wem am Tisch sass, ob sich unverheiratete Paare verdächtigungsweise in Hinterzimmer zurückzogen und wer seine Zeche nicht bezahlte. Oft meldeten sie ihre Observationen den zuständigen Behörden; ja, ohne eine gewisse Denunziationskultur hätte die noch wenig bürokratisierte Justiz gar nicht funktionieren können.³⁷ Systemstabilisierend wirkte auch die alltägliche Wirtshauspräsenz von Eliten – für Ann Tlusty gehörte das gesellige Trinken zur bürgerlichen Ehre – sowie die Instrumentalisierung von Tavernen für Gerichtsverhandlungen und andere Aktivitäten der Lokalverwaltung.³⁸

[BKABB03 hier einfügen, halbseitig]

Abb. 3: Dieses Gasthaus in Würzburg galt 1525 als Treffpunkt aufständischer Bürger und Bauern, wobei ein ausgehängter „Stachel“ (Morgenstern) als konspiratives Zeichen diente. Im Rahmen ihrer „Kriminalisierung“ des Widerstandes verschärften Obrigkeiten darauf die Regulierung der Schankstätten.³⁹ Aufnahme des Autors.

³⁴ Fabian Brändle, Toggenburger Wirtshäuser und Wirte im 17. und 18. Jahrhundert, in: Toggenburgerblätter für Heimatkunde 41 (1999), 7-51, 18.

³⁵ Hans Kramer, Hofer, Andreas, in: Neue Deutsche Biographie, Bd. 9, Berlin 1972, 378-9. Zur Brokerrolle der Wirte generell: Ulrich Pfister, Klientelismus in der frühneuzeitlichen Schweiz, in: Schweizerische Zeitschrift für Geschichte 42 (1992), 28-68, 47.

³⁶ James C. Scott, Domination and the Arts of Resistance: Hidden Transcripts, New Haven 1990, 108-35, 121-3.

³⁷ James Brown, Drinking houses and the politics of surveillance in pre-industrial Southampton, in: Beat Kümin (Hg.), Political Space in Pre-industrial Europe, Farnham 2009, 61-80.

³⁸ Tlusty, Bacchus, 103; Kümin, Drinking Matters, 128-30.

³⁹ Peter Blicke, The Criminalization of Peasant Resistance in the Holy Roman Empire: Toward a History of the Emergence of High Treason in Germany, in: Journal of Modern History 58 (1986), Supplement, 88-97, 95.

Für viele Zeitgenossen konstituierte das allgegenwärtige Trinken also eine echte gesellschaftliche Bedrohung: Berausung bis zum Verlust der Körperbeherrschung, Verschwendung von Gottesgaben, Verstöße gegen die Sexualmoral, Bezugspunkte zu (Gewalt-)Verbrechen und Bedrohungen der politischen Ordnung. Bis zu einem gewissen Grad lassen sich diese Befürchtungen empirisch erhärten, für ihre Kontextualisierung gilt es aber weitere und kontrastierende Faktoren in die Beurteilung mit einzubeziehen.

4. Ressourcen, Dienstleistungen und soziale Interaktionen

Auf einer fundamentalen Ebene handelt es sich beim Trinken um eine physiologische Notwendigkeit. Natürlich kann Durst am einfachsten mit Wasser gelöscht werden, aber zum einen war dessen Qualität nicht immer einwandfrei und zum anderen boten Bier und Wein gewisse diätetische Vorteile. Ersteres war in der vorindustriellen Gesellschaft zwar eher ein punktuell-städtisches Problem, gab es auf dem Land und in den Bergen doch viele gute Quellen⁴⁰, letzteres spielte aber eine bedeutende Rolle. Besonders in Zeiten hoher Lebensmittelpreise wie in der 2. Hälfte des 16. Jahrhunderts konnte der Bierkonsum eine partielle Substitution des zunehmend unerschwinglichen Speisegetreides erlauben, während der Wein allgemein als Stärkungsmittel geschätzt wurde; laut bernischen Wirtshauskonzessionen durften Wöchnerinnen, Kranke und Betagte bei Bedarf eine angemessene Menge von umliegenden Gastgebern einfordern.⁴¹

Dokumentiert sind zudem psychische Effekte, also positive Auswirkungen auf das subjektive Wohlbefinden. Um 1700 enthielt eine Predigt Jordan von Wasserburgs Reflektionen über den Gemütszustand zweier bayerischer Bauern: „Wann dise an denen Sonn- und Feyr-Tägen mit einander lang genug bey dem sauren Bier in dem Würths-Hauß gesessen / und endlich bey dunckler Nacht ... wohl bezechet nach Hauß giengen / da pflegten dise beyde vertreuliche Nachbauren unter dem lustigen Ju-Hey Geschrey auch mit einander ein fröhliches Liedlein zu singen / .. So fröhlich und wohl getröstet waren dise Bauren / weil sie ihre Gurgel mit saurem

⁴⁰ In Grindelwald (Berner Oberland) etwa war das „Brunnenwasser ... vortrefflich gut“: *J. W. Freiherr von Reinach*, *Kleine Schweizerreise* von 1788, Heidelberg 1790, 93; am Langenbrucker „Felsenwasser“ bei Basel konnte sich ein anderer Reiseautor gar „nicht satt trinken“: *Philipp Wilhelm Gercken*, *Reisen durch Schwaben, Baiern, angränzende Schweiz*, 4 Teile, Stendal/Worms 1783-88, 2. Teil, 205; die Bayern dagegen hatten Gerckens Ansicht nach „lieber Bier, wie Wasser“: ebd., 147.

⁴¹ *James R. Brown*, *The Landscape of Drink: Inns, Taverns and Alehouses in Early Modern Southampton*, Ph.D. University of Warwick 2007, 114. Eine gesundheitlich begründete Versorgungspflicht bestand z.B. 1626 für die Pintenschenke von Bolligen: Staatsarchiv Bern [=StAB], B V 141: Berichte über die Wirtschaften in einem Teil der deutschen Lande, S. 3.

Bier gewaschen / ... daß sie sich für die glückseeligste schätzten“.⁴² Während der Kapuzinerpater solche Emotionen als ein „mangelhaftes Wohlseyn“ kritisierte, zeigte sein zwinglianischer Kollege Johann Jakob Zehender, Pfarrer im bernischen Ferenbalm, etwas mehr Verständnis. Dem obrigkeitlichen Rat berichtete er 1764, „wie sehr der Landmann [angesichts seiner harten Existenz] von Zeit zu Zeit Labung [bedarf, wie] das reizende des Weins, der ihme schmeichelt, angenehme Denkbilder erwecket [und wie er sich auch] in dem Wirts Hause, vnd beÿ dem Vergnügen seines geschmaks[,] andern gleich groß, vermeinet“.⁴³ Unzweideutig positiv argumentierte dann 1812 der Amtvogt zu Langenholzhausen in Lippe: „Erholungsstunden nach sechstägiger saurer und schwerer Arbeit muß der Unterthan haben, und dies sind die Stunden am Sonnabend und Sonntag abend. Daher halte ich dan auch ganz gehorsamst dafür, daß dem Unterthanen an ihren von Arbeit freien Tagen, das zu Krug gehen .. wol ferner vergönnt werden könne“.⁴⁴

Wenn wir nun zu wirtschaftlichen und kulturellen Aspekten übergehen, so bildete das Gastgewerbe neben dem Handel einen der wichtigsten Pfeiler des noch schwach entwickelten Dienstleistungsbereiches in der Frühen Neuzeit. Jeder Betrieb schuf Arbeitsplätze für mehrere Angehörige von Wirtefamilien sowie oft zusätzliche Köche, Knechte und Mägde. Vielerorts – in Bayern etwa in Thierhaupten, Litzeldorf, Rothenberg, Natternberg oder Lalling – waren sie neben allen „normalen“ Privilegien auch mit Back- und Schaalrechten ausgestattet, z.T. explizit mit der Erlaubnis, die selbst produzierten Brot- und Fleischwaren nicht nur an Gäste sondern auch andere Kunden zu verkaufen. In einer Periode ohne spezialisierte Ladengeschäfte spielten Tavernen somit eine wichtige Rolle bei der lokalen Versorgung mit Lebensmitteln.⁴⁵ Daneben boten Heerscharen von Kleinhändlern ihre Waren in Gaststuben an, während Handwerker, Wäscherinnen und Näherinnen gleicherorts nach Kunden Ausschau hielten. Ein grosse Zahl von Zulieferern – Brauer und Winzer, Zimmerleute, Glasbläser, Schildmaler usw. – fanden ebenfalls verlässliche Absatzmärkte.⁴⁶ Dank ihrer Infrastruktur wurden Herbergen zudem zu logistischen Stützpunkten für das expandierende Transportgewerbe sowie zu Relaisstationen für die im 16. bzw. 17. Jahrhundert aufkommenden Postreiter und -kutschen (Abb. 4). In den Metropolen von London, Paris und

⁴² *Elfriede Moser-Rath*, Dem Kirchenvolk die Leviten gelesen ... Alltag im Spiegel süddeutscher Barockpredigten, Stuttgart 1991, 302.

⁴³ StAB, B III, 207: Pfarrberichte und Bevölkerungstabellen 1764 (Seeland & Amt Laupen), Nr. 45.

⁴⁴ Zit. nach: *Linde*, Ländliche Krüge, 41.

⁴⁵ München, Bayerisches Hauptstaatsarchiv, GR 878/186: Matrikel über saemtliche in den Churfürstlich bayerischen Pfleg- und Landgerichten entlegenen Wirthschaften (1806/8), 40, 75, 562, 622, 624.

⁴⁶ *Plusty, Bacchus*, 138-45 (KleinunternehmerInnen). In Worb gab es 1792 in einer einzigen Schenke 68 Massflaschen und 242 Weingläser: StAB, HA Worb Bücher 9, S. 546 (Inventar des Klösterliwirts).

Wien sowie Residenzstädten wie Dresden schliesslich bot die ausgangs der Epoche entstehende Freizeitindustrie weiteres Expansionpotential. Spaziergänger, Konzertbesucher, Ausflügler, Sportler und Spieler erwarteten in Vergnügungszentren wie dem Vauxhall Park, Prater oder vorstädtischen *guinguettes* eine verschiedensten Ansprüchen genügende Versorgung, die auch Innovationen wie open-air cafés oder Erlebnisgastronomie umfasste.⁴⁷ Selbst wenn man die vielerorts dokumentierte Rolle der Wirte als Kreditgeber ausser Acht lässt, hingen im frühneuzeitlichen Europa wohl Hunderttausende ökonomisch von ihren Betrieben ab.⁴⁸

[BKABB04 hier einfügen, halbseitig]

Abb. 4: Den Torbogen des ehemaligen Gasthofes *Alla Rosa* an der Via del Suffragio in Trento schmücken heute noch Hauszeichen (Rosen) und – in der Mitte hervorgehoben – ein Posthorn, das an den lebhaften Personenverkehr auf der alten Brennerstrasse erinnert. Aufnahme des Autors, mit Dank an Alessandro Paris und Massimo Rospoche.

Auch die Staatsfinanzen profitierten von hohem Konsum. Mehr als die Hälfte der öffentlichen Einnahmen konnten aus damit verbundenen Abgaben und indirekten Verbrauchssteuern stammen: 53 Prozent waren es im zaristischen Russland 1679-80 und bis zu 70-80 Prozent in süddeutschen Reichsstädten um 1600. Abgesehen vom hohen Aufkommen erwies sich dieses Fiskalinstrument auch als besonders flexibel, erlaubte es bei Bedarf doch rasche Anpassungen ohne die bei Erhöhungen von direkten Steuern zu erwartenden Komplikationen und Widerstände. Dieser Manövrierraum war ein wichtiger Grund dafür, dass die reichsunmittelbaren Kommunen den Dreissigjährigen Krieg ohne extreme Verschuldung und Verlust des eigenständigen Regiments überstanden.⁴⁹

Der Wein, um noch einige kulturelle Faktoren anzusprechen, galt im Abendland als Gottesgabe. Christus selbst hatte sich, auf die energische Aufforderung seiner Mutter hin, bei der Hochzeit von Kana um die ausreichende Versorgung der Gäste bemüht (Joh. 2:1-12). Mit Referenz zum letzten Abendmahl entwickelte sich die Eucharistiefeier dann zu einem

⁴⁷ Thomas Brennan, Beyond the Barriers: Popular Culture and Parisian Guinguettes, in: Eighteenth-Century Studies 18 (2/1984-85), 153-169; Sara Pennell, „Great Quantities of Gooseberry Pye and Baked Clod of Beef“: Victualling and Eating Out in Early Modern London, in: P. Griffiths/M. Jenner (Hg.), Londinopolis, Manchester 2000, 228-49; Ulrich Rosseaux, Freiräume. Unterhaltung, Vergnügen und Erholung in Dresden 1694-1803, Köln 2007.

⁴⁸ Kümin, *Drinking Matters*, 97 (Arbeitsplätze).

⁴⁹ George E. Snow, Drinking houses in early modern Russia, in: Beat Kümin/B. Ann Tlusty (Hg.), The World of the Tavern in Early Modern Europe, Aldershot 2002, 191-204, 201; B. Ann Tlusty, Full Cups, Full Coffers: Tax Strategies and Consumer Culture in the Early Modern German Cities, in: German History 32 (1/2014), 1-28.

zentralen Bestandteil der Liturgie aller christlichen Kirchen, wobei der Kelch je nach theologischer Ausrichtung als Blutopfer oder symbolisches Andenken an die Passion verstanden und je nach örtlichem Kontext mit unterschiedlichen Arten von (un-)vergärem Rebensaft (wenn nicht gar anderen Flüssigkeiten) gefüllt wurde; in der nachreformatorischen Church of England zum Beispiel war der Inhalt sozial abgestuft: einfacher Bordeaux für die Mehrzahl der Pfarrgenossen, süßerer Madeira oder Muskateller für die Eliten.⁵⁰ Selbst die einer asketisch ausgerichteten Form des Protestantismus verpflichteten Reformer – allen voran Calvin – lehnten angesichts der positiven biblischen Konnotationen Weinkonsum nicht grundsätzlich ab, mahnten ihre Glaubensgenossen aber eindringlich zur Mässigung.⁵¹ Aus pragmatischen Überlegungen brauchte es Schankstätten sowohl zur Lieferung des Kommuniionsweins (so belegt in Worb 1733⁵²) wie zur Stärkung von Gottesdienstbesuchern aus abgelegenen Siedlungen, die an Sonn- und Feiertagen lange Anmarschwege zu bewältigen hatten. Im emmentalischen Eggiwil etwa, wo 1634 eine Kirche gebaut worden war, empfahl der bernische Amtmann wenig später „das wegen ville Volks alda ein Pintenschenk von nöhten“ seie. 1677 wurde diesem zudem die Aufstellung von Speisen erlaubt und anlässlich einer landesweiten Bestandesaufnahme gastgewerblicher Versorgung elf Jahre später bestätigte die (zwinglianische!) Regierung, daß „in ansehen die landleüt auß allen entlegnen Krächen vnd bergen dahin zu Kirchen kommen, vnd ohne richung etwas speiß vnd tranks die alten vnd presthafften, solches nicht außhalten könnten“ die Eggiwiler Betriebsbewilligung erneuert werden solle, umso mehr als die Schenke „nächst an dem Pfrundhauß gelegen vnd hiemit daselbst kein ergerliches leben geführt werden kan“. ⁵³ In ähnlicher Weise wären in katholischen Gegenden Massenpilgerfahrten ohne Verpflegungs- und Herbergseinrichtungen entlang den Anreiserouten und nahe den Schreinen selbst nicht denkbar gewesen. „Wallfahrt und Wirtshaus gehören [...] zusammen“, konstatierte der Barockexperte Peter Hersche schon 1997, das Aufsuchen von Letzterem „ist sozusagen die profane Entsprechung zum Gotteshausbesuch“; ergänzend dazu die Feststellung eines bayerischen Beamten von 1787, laut dem nichts „einem Bräu- oder Wirthause mehr Nutzen [verschafft] als die Kirchfahrten“. ⁵⁴

⁵⁰ *Anselm Schubert*, Gott essen: Eine kulinarische Geschichte des Abendmahls, München 2018; *John S. Craig*, Co-operation and initiatives: Elizabethan churchwardens and the parish accounts of Mildenhall, in: *Social History* XVIII (1993), 357-80, 376.

⁵¹ *Fritz Blanke*, Reformation und Alkoholismus, in: *Zwingliana* 9 (1953), 75–89.

⁵² Pfarreiarchiv Worb, Seckelmeisterrechnungen, Bd. 146, Rechnung 1733-36: „dem Wihrt für den Nachtmahlwein von Wienachten Ao 1733“ 3 Kronen 5 Batzen.

⁵³ StAB, B V 143: Revision der in Ihr Gnaden Teütsch Landen dißmals sich befindenden Wihrtsheüßeren und Pintenschenken, 19 (Bericht zu Eggiwil von 1688).

⁵⁴ Die Lustreise der kleinen Leute – zur geselligen Funktion der barocken Wallfahrt, in: Wolfgang Adam (Hg.), *Geselligkeit und Gesellschaft im Barockzeitalter*, Wiesbaden 1997, 321-32, 325 und 327 n. 17.

Grundsätzlich positiv konnotiert war die Rolle des gemeinsamen Trinkens bei der Knüpfung bzw. Festigung sozialer Bindungen; für A. Lynn Martin konstituierte es einen universellen „social lubricant“.⁵⁵ Auf der „nationalen“ Ebene verband der Bootsmann-Poet John Taylor Mitte des 17. Jahrhunderts die englische Identität eng mit dem Konsum von „noblem heimischem“ *beer* und *ale*. In seinem *Drinke and welcome: or the Famous Historie of the most part of Drinks* (1637) kritisierte er die neumodische Bevorzugung ausländischer Alternativen bis weit in die unteren Schichten seiner Landsleute:

For now our Land is overflowne with wine:
 With such a Deluge, or an Inundation
 As hath besotted and halfe drown'd our Nation.
 Some that are scarce worth 40 pence a yeere
 Will hardly make a meale with Ale or Beere:
 And will discourse, that wine doth make good blood
 ... Thus Bacchus is ador'd and deifide,
 And We Hispanializ'd and Frenchifide:
 Whilst Noble Native Ale, and Beeres hard fate
 Are like old Almanacks, Quite out of Date.⁵⁶

Wenn es schon „fremde“ Getränke sein mussten, dann wenigstens aus „politisch korrekten“ Herkunftsländern. Je nach Lage der internationalen Beziehungen konnte der Konsum von französischem oder spanischem Wein als unpatriotisch erscheinen und von den englischen Behörden in Konfliktzeiten über Zollltarife und Importsperrn entsprechend unterbunden werden.⁵⁷

In Personenverbänden wie Universitäten, Stadtgemeinden und Zünften bildeten voluminöse Gläser und Prunkbecher (*loving cups* im englischen Kontext) unverzichtbare Bestandteile des zeremoniellen Lebens. Anlässlich von Wahlen, Immatrikulationen, Bürgeraufnahmen, Banketten, Totengedenken und Empfängen gingen diese unter Beachtung institutionsspezifischer Gebräuche – Verbeugungen, Umarmungen, Sinnsprüche – in

⁵⁵ Martin, Gender, 2.

⁵⁶ Works of John Taylor, the Water Poet, not Included in the Folio Volume of 1630, Second Collection, Reprint New York 1967, 8, 20.

⁵⁷ Charles Ludington, The Politics of Wine in Britain. A New Cultural History, Basingstoke 2013.

Gesellschaften reihum. Dass jeder Beteiligte unter Beachtung derselben Regeln aus demselben Gefäss trank, signalisierte die Akzeptanz von Gemeinsamkeiten – etwa die Zugehörigkeit zum Reich oder einer exklusiveren Gemeinschaft – und die Bereitschaft zum Teilen wertvoller Ressourcen.⁵⁸ Die Ankunft in einer Herberge wurde ihrerseits durch das Kredenzen einer Erfrischung markiert. Die Begrüssung von Gästen mit ausgestreckter Hand sowie einem wohlgefüllten Trinkbecher vor dem Haus oder auf der Türschwelle gehört zu den prominentesten ikonographischen Konventionen von Wirteporträts, so in spätmittelalterlichen Manuskripten von Schachzabelbüchern.⁵⁹ In den Gaststuben selbst war das durch Anstossen und den Austausch von Freundschaftsbezeugungen begleitete Zutrinken, dem die Tendenz zur unbeschränkten Wiederholung innewohnte, ebenso weit verbreitet, sei es unter Bekannten oder Fremden, die sich zufälligerweise im selben Raum befanden. Weitere Gelegenheiten bot der sogenannte Weinkauf, also der bei Vertragsabschlüssen übliche Umtrunk unter Geschäftspartnern.⁶⁰ Zahllose Mandate und Sittenordnungen versuchten dem Phänomen mit zum Teil drastischen Strafen (aber nur beschränktem Erfolg) Einhalt zu gebieten, umgekehrt ist von der jüngsten Forschung auf faszinierende Parallelen zwischen der Zirkulation des Laienkelches bei protestantischen Gottesdiensten und diesem „profane sacrament“ der Gemeinschaftsbildung hingewiesen worden.⁶¹ Weitere Berührungspunkte zwischen geistlicher und weltlicher Sphäre ergaben sich bei Taufen, Eheschliessungen und Begräbnissen, wo den religiösen Ritualen in der Kirche unweigerlich ein Festessen im Gasthaus folgte; in vielen Gegenden Bayerns besaßen die Tafernwirte ein Monopol auf die Ausrichtung solcher Grossanlässe und der Ort des elterlichen Hochzeitsmahls – als vor Zeugen erfolgtes gemeinsames Essen und Trinken zur „Publikation“ einer familiären Verbindung – war ein wichtiges Kriterium bei der Ausstellung von Geburtsscheinen durch lokale Behörden.⁶² Im „privaten“ Bereich wiederum wurde auf zeitgenössischen

⁵⁸ Siehe z.B. einen mehrere Liter Flüssigkeit fassenden und mit den Reichsquaternionen geschmückten böhmischen Humpen von 1571: British Museum, Online Collection, no. S.836, https://www.britishmuseum.org/research/collection_online/search.aspx (Zugriff 01/04/2020).

⁵⁹ *Karl-Sigismund Kramer*, Bauern, Handwerker und Bürger im Schachzabelbuch: Mittelalterliche Ständegliederung nach Jacobus de Cessolis, München 1995, 37–9, 54–5, 72–4, 103–7

⁶⁰ *Elmar Lutz*, Trinken und Zutrinken in der Rechtsgeschichte, in: Friedrich Ebel (Hg.), Ferdinandina, Tübingen 1973, 56–67; speziell zum Weinkauf mit Beispielen aus der Eidgenossenschaft: *Katja Hürlimann*, Öffentlicher Konsum in Wirtshäusern: Soziale Funktion des Konsums in den Zürcher Landvogteien Greifensee und Kyburg im 15./16. Jahrhundert, in: Jakob Tanner u.a. (Hg.), *Geschichte der Konsumgesellschaft: Märkte, Kultur und Identität (15.–20. Jahrhundert)*, Zürich 1998, 147–63, 156.

⁶¹ *Angela McShane*, Material Culture and „Political Drinking“ in Seventeenth-Century England, in: Phil Whittington/Angela McShane (Hg.), *Cultures of Intoxication*, Oxford 2014, 247–76, 248.

⁶² „Für vollkommen wird die Wirthschaft [...] nach hiesigen Landesgebrauch geachtet, wenn der Wirth nicht nur öffentliches Schenk= Herbergs= und Gastrecht hat, sondern auch Hochzeit, [...] Kindmahl und dergleichen“ Gastereien halten kann: *W. X. A. Freyherrn v Kreittmayr*, Anmerkungen über den Codicem Maximilianum bavaricum civilem, Neue unveränderte Auflage, München 1821 [Erstauflage 1758], 802; zum Hochzeitsmahl als Indiz des Bürgerstatus siehe etwa Stadtarchiv Dachau, Ratsprotokolle vom 29. Juni und 9. Dezember 1639.

Darstellungen von Paaren ihre eheliche Verbindung oft durch die Überreichung eines Trinkbeckers symbolisiert (Abb. 5). Selbst die zeitgenössische Justiz erkannte das versöhnende und konstruktive Potential der Konvivialität. Nach einem Raufhandel im bündnerischen Bergell wurde den Beteiligten 1519 aufgetragen, dass sie „sich gegenseitig um Verzeihung bitten und ein Glas voll Wein hinreichen“ – und nebenbei noch die angefallenen Zechkosten der Richter bezahlen – sollen.⁶³ In ähnlicher Weise konnte ein konfliktreicher Verhandlungstag zwischen den Reichsdörfern Sulzbach und Soden einerseits und ihren Schutzbefohlenen Frankfurt und Mainz andererseits am 8. Juni 1657 dergestalt zu einem versöhnlichen Ende gebracht werden, dass durch Letztere den „beeden Gemeinden ein Trunck wein verehret worden, den sie friedlich verzehret haben“.⁶⁴

[BKABB05 hier einfügen, ganzseitig]

Abb. 5: Das Trinken ist mehr als eine physiologische Notwendigkeit; es stiftet, stärkt und symbolisiert auch Beziehungen. Auf dieser Allianzscheibe von 1620 reicht Elsbeth, geborene Gerig, ihrem Gatten Bernhard Bräcker von „Widersfäld“ im Toggenburg, einen goldenen Willkommensbecher als Zeichen der Fürsorge im Rahmen ihrer ehelichen Verbindung. Toggenburger Museum Lichtensteig; reproduziert mit freundlicher Genehmigung.

Wie bei anderen Formen des Konsums ging die Festigung innerer Kohärenz Hand in Hand mit Abgrenzungen gegen aussen. Der Ausschluss von Tischgesellschaften hatte einen symbolisch-stigmatisierenden Effekt.⁶⁵ Auf soziale Abstufungen im vormodernen Getränkespektrum ist auch schon hingewiesen worden; dies bekräftigt das humoristische Traktat *Wine, beere, ale, and tobacco. Contending for superiority* von 1630, worin die allegorischen Figuren „Wine, A Gentleman“, „Beer, A Citizen“, „Ale, A Country-man“ und „Water, A Parson“ ihre jeweiligen Vorzüge betonen und um den höchstmöglichen gesellschaftlichen Rang feilschen.⁶⁶ Ebenso konnte die Bildung von Geschlechter- bzw. Altersgruppenidentitäten durch spezifische Trinksitten unterstützt werden. Um sich von gesetzten Hausvätern mit ihrer auf Standeshierarchie und Ordnung fundierten Autorität

⁶³ Christine von Hoiningen-Huene, Bergeller Rechtsverhältnisse im 16. Jahrhundert, in: Bündnerisches Monatsblatt (1937), 155-158, 176-189, 193-218, 179.

⁶⁴ Friedrich Carl von Moser, Die Reichsfreyheit der Gerichte und Gemeinen Sultzbach und Soden gegen die neuerliche Chur-Mayntz- und Franckfurtische Vogtey und Schutz-Herrliche Eingriffe erwiesen und vertheidigt, o.O. 1753, Anhang XXXV, 76.

⁶⁵ Wie im Bergell gesehen hatten Verurteilte oft für die Verköstigung von Gerichts- und Gemeindegliedern zu sorgen: B. Ann Tlusty, Vertrinken. Horizontale Sozialdisziplinierung im frühneuzeitlichen Dorf, in: Nipperdey/Reinholdt (Hg.), Essen und Trinken, 111-29.

⁶⁶ Diskutiert in Phil Withington, Intoxicants and society in early modern England, in: The Historical Journal 54 (2011), 631-657, 631.

abzusetzen, kultivierten junge Männer, Lehrlinge und studentische Burschenschaften ein bewusst rauhes und provokatives Wirtshausverhalten, das einem von beruflichen und familiären Verpflichtungen noch unbelasteten Männlichkeitsideal an der Schwelle zum Erwachsenwerden Ausdruck verleihen sollte.⁶⁷

Ein breites Feld eröffnet sich schliesslich bei Interaktionen mit „hoch“-kulturellen Aktivitäten. Im England des 16. Jahrhunderts dienten mit *viewing galleries* gesäumte Innenhöfe von Gasthäusern in grösseren Städten wie London und Gloucester zur Aufführung von Schauspielen. Im Vergleich zu den institutionalisierten Bühnen in Southwark boten sie flexiblere Bedingungen (z.B. betreffend Vorstellungszeiten und obrigkeitlichen Vorschriften), Unterkünfte für das Ensemble und Verpflegungsmöglichkeiten für das Publikum.⁶⁸ Die vor allem von Anwohnern benutzten einfachen Bierhäuser wiederum waren ein bevorzugter Absatzmarkt für die Verkäufer von *cheap print*, also erschwinglichen Druckerzeugnissen wie Pamphleten, Kalendern und mit Holzschnitten illustrierten Balladen. Hier wie auf dem Kontinent zogen Schenken zudem Spielleute an, die auf sing- wie tanzfreudige Trinkgesellschaften zählen konnten. Zur Veranschaulichung mag *My Dog and I* (eine mit sexuellen Anspielungen gesättigte *alehouse ballad* von 1675) dienen, die jüngst – samt Geräuschkulisse von klirrenden Gläsern und Hundegebell – für ein musikalisches Überblickswerk neu aufgenommen wurde.⁶⁹ Sozial gehobener anzusiedeln ist das mehrstimmige „Trinkt und Singt“, ein anonymes – von Johann Pühler 1585 in München publiziertes – Lied, das von den Trinkfreuden im Hause eines gutmütigen Wirtes handelt:

Trinkt und singt und springt herum,
 diri, diri, diri dum!
 Guter Wein, der labt das Herze,
 frischt das Blut und legt den Schmerzen.
 [...]
 Trinkt und singt [...]

⁶⁷ Alexandra Shepard, „Swil-bols and tos-pots“: drink culture and male bonding in England, c.1560-1640, in: Laura Gowing/Michael Hunter/Miri Rubin (Hg.), *Love, Friendship and Faith in Europe, 1300–1800*, Basingstoke 2005, 110-30; John Cashmere, *Oysters and Tavern Sociability: Ritual, Violence and Young Men in Early Modern Rural France*, in: Diane Kirkby/Tanja Luckins (Hg.), *Dining on Turtles: Food Feasts and Drinking in History*, Basingstoke 2007, 104-21.

⁶⁸ Lawrence Manley, *Why did London inns function as theaters?*, in: *Huntington Library Quarterly* 71 (1/2008), 181-97.

⁶⁹ Hailwood, *Alehouses*, 130; Christopher Marsh, *Music and Society in Early Modern England*, Cambridge 2010, Kap. 5 und Beilage-CD des *Dufay Collective*, Nr. 31. Für visuelle Repräsentationen vormoderner Wirtshausmusik siehe Walter Salmen, *Der Spielmann im Mittelalter*, Innsbruck 1983, Abb. 47, 109, 133.

Dieser Wirt, der will uns borgen
von nun an bis auf den Morgen.⁷⁰

In der Tradition des antiken *symposion* schliesslich standen diejenigen Zirkel und Sozietäten, die den Weingenuss zur Stimulierung künstlerischer Kreativität bzw. literarischer, ästhetischer und politischer Diskussionen instrumentalisierten. Normalerweise mit der geselligen Aufklärungsepoche und nüchternen Kaffeehäuser verbunden, finden sich Vorläufer zu Beginn des 17. Jahrhunderts, so die „Sons of Ben [Jonson]“, die sich in der Londoner *Mitre Tavern* trafen, um neben der Tagesaktualität ihre neuesten Dramen und Gedichte zu besprechen.⁷¹ Für bildende Künstler schliesslich stellen Bacchanalien ein prominentes Motiv dar. Im Gegensatz zu gängigen Gegenüberstellungen von „affirmativen“ Assoziationen in der italienischen und „warnenden“ Signalen in der niederländischen Malerei fand eine neuere Untersuchung südlich wie nördlich der Alpen – bei Caravaggio wie Frans Hals – differenziertere Abwägungen von positiven Elementen der Konvivialität und dem moralischen Ideal der Mässigung. „Early modern visual art,“ so Tom Nichols, „must be seen as particularly well-suited to register cultural ambiguities on its delusional surfaces“.⁷² In einer Überblicksdarstellung zu Repräsentationen der Trunkenheit im frühneuzeitlichen Frankreich finden sich ähnliche Kontraste: lautstarke legislative, medizinische, ökonomische und juristische Denunziationen einerseits; zahllose schriftliche, visuelle und musikalische Zeugnisse der schichtenübergreifenden Toleranz andererseits.⁷³

5. Bilanz und Ausblick

Diese Sichtung von Wahrnehmungen und gesellschaftlichen Auswirkungen öffentlicher Trinkkulturen in der Frühen Neuzeit hat sich als ambitiöses und komplexes Unterfangen erwiesen. Wichtige Aspekte – gesundheitliche Schäden, Arbeitsausfälle, finanzielle und familiäre Konsequenzen – lassen sich noch kaum quantifizieren; sie sind angesichts der vielen empirischen Belege für Verschwendung, Gewalthandlungen und Wirtshausverbote aber

⁷⁰ *Orlando Consort*, Food, Wine & Song. Music and Feasting in Renaissance Europe, CD Harmonia Mundi 2001, Nr. 22 und Begleittext, S. 72; eine Hörprobe auf <http://www.harmoniamundi.com/#!/albums/619> (Zugriff 01/04/2020).

⁷¹ *Michelle O'Callaghan*, Tavern societies, the Inns of Court, and the culture of conviviality in early seventeenth-century London, in: Adam Smyth (Hg.), *A Pleasing Sinne: Drink and Conviviality in Seventeenth-Century England*, Woodbridge 2004, 37–51.

⁷² *Tom Nichols*, Double Vision: The Ambivalent Imagery of Drunkenness in Early Modern Europe, in: Withington/McShane (Hg.), *Intoxication*, 146–167, 167.

⁷³ *Matthieu Lecoutre*, *Ivresse et ivrognerie dans la France moderne*, Rennes 2011.

immer mitzudenken. Die allgemeinste Schlussfolgerung dürfte die permanente Koexistenz von positiven und negativen Effekten sein, deren relatives Gewicht von regions-, situations-, typen- und personenspezifischen Variablen abhing. Ebenso deutlich wurde, dass – je nach Perspektive – dasselbe Trinkvolumen als gemässigt oder exzessiv empfunden werden konnte, wobei kontextuelle Faktoren – wie der spirituell-moralische Eifer der Reformationsepoche, die „Entdeckung“ der Branntweinsucht als „Krankheit“ in der Aufklärung oder die befürchtete „Verelendung“ der Arbeiterklasse in der Industrialisierung – zu nicht zwingend mit der jeweiligen Konsummenge korrelierenden *moral panics* führen konnten. Was die Obrigkeiten und sozialen Eliten betrifft, stechen zudem strukturelle Interessenkonflikte zwischen fürsorgerischen und fiskalen Impulsen bzw. sittlichen und ökonomischen Prioritäten hervor.

Soll zum Schluss versucht werden, diese universalen Befunde noch etwas schärfer zu konturieren, so scheinen folgende Aspekte für die öffentliche Trinkkultur des späten Mittelalters und der frühen Neuzeit konstitutiv: eine besonders ausgeprägte Multifunktionalität von Trinkstätten, die eine breite Palette wirtschaftlicher, politischer und kultureller Dienstleistungen anboten, während die entstehende Moderne mit der Ausdifferenzierung einer spezialisierten Infrastruktur von Gemeindehäusern, Poststellen, Arbeitsämtern, Informationsbüros, Sportplätzen, Mehrzweckgebäuden, Konzerthallen usw. einherging; das Fehlen billiger Ladenangebote für den – unbeaufsichtigten und daher besonders riskanten – privaten Konsum; die in der Wirtshaussoziabilität dominierenden gegorenen Getränke, die nicht nur einen geringeren Alkoholgehalt aufwiesen als – die immer am schärfsten kritisierten – Spirituosen, sondern zudem oft in verdünnter Form eingenommen wurden; die überkonfessionelle Akzeptanz vom Wein als Gottesgabe und entsprechend schwache – auf radikale Täufergruppen bechränkte – Abstinenzbewegung; der noch stärkere Einfluss religiös-kirchlicher Vorschriften (etwa mit Blick auf Sonntagsschliessungen / Fastenzeiten) und Warnungen (vor sündhaftem Exzess); die bezüglich akzeptablen Verhaltens- und Konsummuster – gerade im Vergleich zum *binge drinking* des ausgehenden 20. Jahrhunderts – tendentiell restriktiveren *peer pressures*, besonders für weibliche Gäste;⁷⁴ sowie das in einer Anwesenheitsgesellschaft zentrale Prinzip des ehrenhaften, normkonformen Betragens. Im diachronischen Überblick sei daher die These gewagt, dass eine „Sozialbilanz“ des öffentlichen Trinkens für die hier untersuchte Epoche etwas günstiger

⁷⁴ Marjana Martinic/Fiona Measham (Hg.), *Swimming with Crocodiles: The Culture of Extreme Drinking*, London 2008.

ausfallen dürfte als in der Gegenwart. Während dieser ohnehin problembehaftete Begriff aus dem modernen *corporate social reporting* – also der Rechenschaftslegung über gesellschaftliche Verantwortung und ökologische Nachhaltigkeit von Unternehmen und Wirtschaftssektoren – nicht einfach auf die Frühe Neuzeit übertragen werden kann,⁷⁵ lassen die eben rekapitulierten Spezifika vermuten, dass der gesellschaftliche Nutzen der Wirtshäuser in zentralen Bereichen gewichtiger und der Risikograd geringer gewesen sein könnte. Bezüglich Suchtgefahren, sozialen Folgen und Gesundheitskosten wird dem Alkohol in heutigen Studien bekanntlich ein massives Schadenspotential zugemessen, selbst im Vergleich zu illegalen Drogen.⁷⁶ Nun mag Geselligkeit eine epochenübergreifende Hauptfunktion und übermässiger Konsum eine permanente Gefahr des öffentlichen Trinkens sein, aber wie Thomas Brennan schon in den 1980er Jahren betonte, bedeuteten vormoderne „taverns [...] many things to many people“; sie waren konkurrenzlose *hubs* des lokalen sozialen Lebens. Insbesondere die vollprivilegierten Tavernen/Tafern begleiteten Zeitgenossen beider Geschlechter und aus allen Schichten von der Taufe bis zum Begräbnis; fast jede Interaktion und persönliche oder gesellschaftliche Bindung bedurfte der Besiegelung bzw. „Publikation“ durch einen gemeinsamen Trunk. Daher scheint es vertretbar, diese Überlegungen in einem relativ positiven Grundton zu schliessen.

⁷⁵ So fehlen sowohl fundamentale Daten wie auch ein breiter Konsens über die Wertung bestimmter Faktoren. Zum Ansatz siehe *Meinolf Dierkes/Lutz Marz/Ariane Berthoin Antal*, Sozialbilanzen: konzeptioneller Kern und diskursive Karriere einer zivilgesellschaftlichen Innovation. in: Wissenschaftszentrum Berlin für Sozialforschung Discussion Paper FS II 02-107 (2002): <http://hdl.handle.net/10419/49780> (Zugriff: 01/04/2020).

⁷⁶ Zu diesem Aufsehen erregenden Befund kam eine die verschiedensten Kriterien gewichtende englische Studie: *David J. Nutt/Leslie A. King/Lawrence D. Phillips*, Drug harms in the UK. A multicriteria decision analysis, in: *The Lancet* 376 (November 2010), 1558-1565.